

Expertise:

Noir de Diel Rotes Cuvée trocken

Schlossabfüllung



Dieses außergewöhnliche Rotwein-Cuvée vereint die positiven Elemente der beteiligten Rebsorten: Während der Blaue Spätburgunder vor allem für Seidigkeit und Eleganz steht, rundet der Dornfelder das fruchtige Geschmacksbild ab. Der Wein verblüfft durch Fülle und Facettenreichtum mit Anklängen von Kräutern der Provence.

Im Unterschied zu Deutschland spielt die Kunst der roten Rebsortencuvées in vielen französischen Weinbauregionen eine wichtige Rolle. Berühmte Beispiele hierfür sind sowohl Bordeaux, wo meist drei bis vier Rebsorten miteinander vermählt werden, als auch Châteauneuf-du-Pape, wo sogar bis zu dreizehn Rebsorten zum Einsatz kommen können. Auch der weltweit gerühmte Champagner besteht in aller Regel aus einer Kombination von drei Rebsorten, den beiden roten Pinot Noir und Pinot Meunier sowie dem weißen Chardonnay.

Ernte:

Selektive Handlese von Trauben aus eigenen Weinbergen.

Ausbau:

Entrappung der Trauben von Hand. Vergärung im Edelstahltank mit Naturhefen. Achtzehnmonatige Lagerung in kleinen Eichenholzfässern aus Frankreich, von denen nur ein kleiner Anteil pro Jahr erneuert wird. Der Wein durchläuft den Biologischen Säureabbau.

Speiseempfehlung:

Passt vorzüglich zu aromaintensiven Fleischgerichten, etwa Lamm und Ochsenfleisch, ebenso zu würzigen Käsesorten. Ein Knüller zum Grillfest!

Idealer Trinkzeitpunkt:

Vier bis zehn Jahre nach der Ernte.

Verkostungsnotiz Jahrgang 2014:

Tiefdunkles Rot ohne jeden Orangerand, feinwürziges Bukett, erinnert an Schwarzkirsche, Brombeere und auch Veilchen, ein Hauch von Vanille, saftiger Körper, kräftiger Nachhall.



Empfehlungen zur Weinlagerung:

Idealerweise liegend in einem kühlen, nicht zu trockenen und erschütterungsfreien Keller bei möglichst gleichbleibender Temperatur. In Ermangelung eines entsprechenden Keller- raumes werden diese Anforderungen heute am ehesten durch moderne Weinkühlschränke erfüllt, in denen sogar unterschiedliche Temperaturzonen für Weiß- und Rotwein einstellbar sind. Die empfohlene Temperatur für Sekt und Weißwein liegt bei acht Grad Celsius, für Rotwein bei fünfzehn Grad. Die altbekannte Regel man solle Rotwein bei Zimmertemperatur genießen, stammt aus einer Zeit, als es noch keine Zentralheizung gab!